

KUJUK

## Menú 2023

-a la carta-

En nuestro menú, las entradas y los postres están diseñados para ser compartidos, abrazando así la hermosa costumbre yucateca de disfrutar la comida en compañía.

In our menu, the starters and desserts are designed to be shared, thus embracing the beautiful Yucatecan tradition of enjoying food in company.

Bienvenidos.

## ENTRADAS

### **CEVICHE FRUTAL \$290**

*con salsa de champaña, suero de queso ramonetti y licor de violetas*

### **ENSALADA DE PAPA Y RECADO NEGRO . \$200**

*lechuga, queso de bola, tomate cherry y albahaca*

### **TABBULEY CAIMITO . \$210**

*labneh, aceite de oliva, yerbabuena, cilantro y caldo de tomate*

### **ESQUITE PIBINAL . \$210**

*elote pibinal y queso corazón de mantequilla con mayonesa de xcat'iik*

*- del Mar -*

### **SOPES DE MINILLA (2 piezas). \$250**

*pescado negrillo con frijoles puercos cremados, adobo de chiles y tomate, mayonesa de habanero y encurtido cítrico.*

### **TOSTADA DE CALLO DE HACHA (2 piezas) . \$290**

*con coco tierno y crema de almeja chocolata*

### **CEVICHE DE DORADO. \$290**

*lima, manzana verde, aceite de chiles, cebolla morada, aguacate*

### **CHICHARRÓN DE PULPO . \$320**

*ensalada de rábano y tomate, habanero, aguacate y lima*

### **AGUACHILE DE CAMARON CAMPECHANO . \$320**

*salsa de tomate verde tatemado con aguacate y chile xcat'iik*

*- de la Tierra -*

### **PANUCHOS . \$250**

*de cochinita pibil, cebolla y habanero*

### **TOSTADA DE LENGUA (2 piezas) . \$250**

*de res y queso en tostada de maíz*

### **PATO Y PAVO PIBIL . \$380**

*aguacate y cebolla curtida*

### **TACOS DE RES DE TIZIMIN (3 piezas) . \$320**

*longaniza de Valladolid, cebolla y cilantro*

## PRINCIPALES

### **SOPA DE LIMA . \$210**

*pavo de monte, tortilla, cilantro y pimienta*

### **CALABAZA AL PIB . \$240**

*queso de cabra, puré de camote,  
yogur, miel de piloncillo*

### **CAMARONES AL HUMO . \$340**

*salsa de quesillo, habas y epazote*

### **PULPO TIKINXIC . \$410**

*pulpo asado en recado rojo y naranja agría*

### **PESCA EN HOJA SANTA . \$580**

*chícharos en texturas, escargots, caldo de habas  
y mantequilla avellanada*

### **CONEJO EN PIPIAN . \$680**

*conejo silvestre en pipián, puré de ciricote  
y naranja*

### **CERDO PELON EN POTAJE . \$620**

*potaje de lentejas con longaniza de Valladolid  
y carne ahumada con colinabo*

### **CORAZÓN DE FILETE DE RES . \$790**

*de Tizimín en sus jugos, hongos y puré de papa*

### **COSTILLA DE RES BRASEADA . \$590**

*en salsa de frijol, jugos de cochinita pibil,  
aguacate y rábano*

## POSTRES

### **PANAL DE MIEL . \$220**

*galleta de miel de dzidzilché, polén, fibra,  
maracuyá, vainilla, miel de abeja melipona,  
arroz y balché ceremonial*

### **CHANCLETA . \$220**

*chayote en tacha, en crema y encurtido,  
vainilla y pasas con ron*

### **TOFU, APIO & FRAMBUESA . \$220**

*helado de tofu con cardamomo, apio dulce,  
sopa fría de frambuesa y jamaica, melón chino,  
nuez de la India y aceite verde*

### **TARTA VASCA Y CAFÉ DE RAMÓN . \$220**

*tarta de queso, crema de mamey, perlas de chocolate rubí,  
helado de café de ramón, caramelo salado  
y espuma de leche.*

### **CHOCOLATE, DURAZNO Y SÉSAMO . \$220**

*chocolate semi amargo, bizcocho de vainilla,  
durazno y helado de sésamo*

### **TABLA DE MACARONS & BOMBONES (8 piezas) . \$190**

*elaborados con ingredientes de temporada*

## STARTERS

### FRUIT CEVICHE \$290

*with champagne sauce, ramonetti cheese serum, and violet liqueur*

### POTATO AND BLACK RECADO SALAD . \$200

*lettuce, Edam cheese, cherry tomato, and basil*

### TABBULEH AND CAIMITO . \$210

*labneh, olive oil, spearmint, cilantro, and clarified tomato broth*

### ESQUITE PIBINAL . \$210

*pibinal corn and butter heart cheese with xcat'iik mayonnaise*

### - From the Sea -

### MINILLA SOPES (2 pieces). \$250

*fried con sope with -minilla style- grouper, creamed frijoles puercos, tomado & a mix of peppers adobo, habanero mayonnaise & pickled onion.*

### SCALLOP TOSTADA (2 pieces). \$290

*with tender coconut and chocolata clam cream*

### MAHI MAHI CEVICHE. \$290

*lemon, green apple, chilli oil, red onion, coriander & avocado*

### OCTOPUS CHICHARRÓN . \$320

*radish and tomato salad, habanero, avocado, and lime*

### CAMPECHANO SHRIMP AGUACHILE . \$320

*charred green tomato sauce with avocado and xcat'iik chili*

### - From the Land -

### PANUCHOS (3 pieces) . \$250

*with cochinita pibil, onion, and habanero*

### TONGUE TOSTADA (2 pieces) . \$250

*beef tongue & cheese in corn tostada*

### PIBIL DUCK & TURKEY . \$380

*avocado and pickled onion*

### TIZIMIN BEEF TACOS (3 pieces) . \$320

*Valladolid longaniza, onion, and cilantro*

## MAIN DISHES

### LIMA SOUP . \$210

*yucatecan lemon, wild turkey, tortilla, cilantro, & bell pepper*

### PUMPKIN -AL PIB- . \$240

*goat cheese, sweet potato puree, yogurt, piloncillo honey*

### SMOKED SHRIMP . \$340

*Oaxaca cheese sauce, fava beans, and epazote*

### TIKINXIC OCTOPUS . \$410

*annatto & sour orange*

### FISH IN HOJA SANTA . \$580

*peas in textures, fava bean broth, & hazelnut butter*

### PIPIAN RABBIT . \$680

*ciricote & orange*

### CREOLE SUCKLING PIG IN LENTIL STEW . \$620

*lentil stew with Valladolid sausage & Temozon's smoked meat*

### CENTER CUT FILET . \$790

*from Tizimin In its juices, mushrooms, & mashed potato with mushroom sauce*

### BRAISED RIB . \$590

*beef rib In bean sauce, cochinita pibil juices, avocado, & radish*

## DESSERTS

### **HONEYCOMB . \$220**

*Dzidzilché & melipona honey biscuit, pollen, fiber, passion fruit, vanilla, rice, & ceremonial balché*

### **CHANCLETA . \$220**

*candied chayote, creamed chayote, & pickled chayote, vanilla & raisins with rum.*

### **TOFU, CELERY & RASPBERRY . \$220**

*tofu ice cream with cardamom, sweet celery, cold raspberry & hibiscus soup, Chinese melon, Indian nut, & green oil.*

### **BASQUE CAKE AND RAMÓN COFFEE . \$220**

*cheese tart, mamey cream, ruby chocolate pearls, ramón coffee ice cream, salted caramel & milk foam.*

### **CHOCOLATE, PEACH & SESAME . \$220**

*chocolate, vanilla sponge cake, peach compote, & sesame ice cream.*

### **MACARONS & BONBONS (8 pieces) \$190**

*prepared with seasonal ingrediente & flavors*

*Muchas gracias.*

*Eduardo Rukos. Director*

*Pedro Evia. Chef*

*Miguel Benítez. Chef de cocina*

*Karla Fernández. Chef repostera*

*Roberto Carvente. Jefe de sala & sumiller*

*& toda la familia K' u' uk*

*K' u' uk*

*Villa Donata, Avenida Romulo Rozo 488*

*Colonia Itzimná. Mérida, Yucatán, México.*

*@KuukRestaurant*